

ENTRÉES

Velouté de saison éclats de noisettes	9€	
Foie-gras de canard au pommeau de Normandie chutney pomme	20€	
6 escargots de Normandie Ferme de l'Odon beurre d'ail	11€	
Saint jacques, marinade de citrons vert et passion	19€	
Caviar (20g) " Oscière " et petit blinis	38€	
Ravioles de langoustines, bisque à la crème	21€	
Déclinaison de foie-gras de canard et pain d'épices	20€	
Œuf mollet aux champignons et truffe, crème de parmesan	18€	
Pana cotta au chèvre, crumble et miel	13€	
Buisson de 8 langoustines mayonnaise	20€	
Huîtres d'Asnelles - Christophe Lévêque n°3		
6 pièces - 14€	9 pièces - 20€	12 pièces - 27€

VIANDES

Tartare de bœuf finement haché, frites fraîches et salade verte	20€
Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches	25€
Tripes à la mode de Caen « prix d'honneur 2023 » et frites fraîches	19€
Belle entrecôte, beurre truffé, frites fraîches (350g)	32€
Canard aux légumes glacés, jus aux baies rouge	24€
Filet de poulet au citron confit, légumes d'automne rôtis	21€
Ris de veau doré au beurre noisette, pomme de terre à la truffe et morilles	34€

Garniture supplémentaire : frites, purée, salade, risotto : 3€

PLAT VÉGAN

Chou-fleur rôti aux épices, quinoa et vinaigrette thaï	20€
--	-----

POISSONS & CRUSTACÉS

Filet de lieu jaune, tombée de légumes au beurre, crème de parmesan	25€
Risotto de langoustines rôties, bisque crémeuse	27€
Filet de bar rôti, fenouil en deux textures, pomme purée et émulsion champagne	27€
Brochette de saint jacques, sur son lit de salade croquante	29€
Saint jacques poêlée, potimarron, émulsion au lard fumé	29€
Assiette de fruits de mer (5 langoustines, 5 huîtres et crevettes roses)	38€

DESSERTS

Dôme de marron et mûre	11€
Le chou caramel de « Monsieur Louis »	11€
Vanille et caramel tout en légèreté	11€
Chocolat au lait, et fruit de la passion	11€
Café ou thé Gourmand	13€
Champagne Gourmand	16€
La Pomme verte au citron en trompe l'œil	12€
Palette de glaces et sorbets " maison "	11€
Trilogie de fromages, salade verte	11€

MENU ENFANTS

(Jusqu'à 12 ans)

12€

Pièce de bœuf - frites fraîches
Mousse au chocolat maison

PLAT DU MIDI

(Sauf jours fériés)

15€

Du lundi au vendredi

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

18€

Service à la voiture de tranche

Notre poulet fermier de Normandie, rôti, jus de thym

servi avec sa pomme purée au beurre

Pour des règles d'hygiène et de sécurité, la voiture ne peut être sortie en extérieur

MENU LOUIS

35€

Velouté de saison éclats de noisettes

6 escargots de Normandie Ferme de l'Odon beurre d'ail

Pana cotta au chèvre, crumble et miel

Filet de lieu jaune, tombée de légumes au beurre, crème de parmesan

Tripes à la mode de Caen « prix d'honneur 2023 » et frites fraîches

Filet de poulet au citron confit, légumes d'automne rôtis

Ananas rôti, crémeux mangue et sorbet passion

Vanille et caramel tout en légèreté

Trilogie de fromages et salade verte

MENU SAINT-SAUVEUR

45€

Ravioles de langoustines, bisque à la crème

Foie-gras de canard au pommeau de Normandie

Œuf mollet aux champignons et truffe, crème de parmesan

Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches

Filet de bar rôti, fenouil en deux textures, pomme purée et émulsion champagne

Saint jacques poêlée, potimarron, émulsion au lard fumé

Dessert au choix

Café ou thé Gourmand (+2€)

Champagne Gourmand (+5€)

GRAND BUFFET DU DIMANCHE

44€

(Menu enfants jusqu'à 12 ans : 20€)

(De midi à 14h30, réservation recommandée)

ENGLISH MENU

